
Pieczona baranina z agrestem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1998 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

800 g miesa pieczeniowego z udzca lub combra,

125 ml octu 3%,

50 ml oliwy,

2 lyzki masla,

250 g niedojrzalego agrestu,

1 lyzka maki,

100 ml bulionu,

1 lyzka majeranku,

1/2 lyzeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Sparzone wrzacy m octem mieso osaczyc, pobic palka, posmarowac oliwa. Wymieszac majeranek z pieprzem i sola. Mieszanine te wetrzec w pieczen.

2. Mieso przelozyc do naczynia, dodac maslo, piec w piekarniku ogrzanym do temp. 230żC ok. 50 min, od czasu do czasu podlewajac pieczen sosem i skrapiajac woda.

3. Wyjac upieczone mieso, do sosu wlac bulion, zaprawic lyzka maki. Dodac umyty i oczyszczony z szypulek agrest, cukier. Mieszajac, gotowac 5 min. Wlozyc z powrotem mieso i jeszcze raz zagotowac.

4. Baranine przelozyc na polmisek, polac sosem. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)